

G I M G A N E

It's your taste

**새롭게
변화된
김가네**

외식프랜차이즈 전문기업
㈜김가네 회사소개서

회사소개	02	프랜차이즈란?
	03	CEO 인사말
	04	김가네 Corporate Identity
	05	김가네 Brand Identity
	06	김가네 성장 구조
	08	주요 연혁
브랜드 경쟁력	10	품질의 차별화
	12	김가네 물류
	13	김가네 메뉴
	16	창업절차
	17	상품 차별화 및 경쟁력
	18	가맹점 매출증대 프로그램
	19	국내 창업 및 프랜차이즈 현황
마케팅	20	메뉴북 디자인
	21	메뉴 홍보 포스터
	22	공모전/이벤트 마케팅 및 홍보
	24	SNS 마케팅 및 홍보
인테리어	26	매장_외부
	29	매장_내부
	30	매장_셀프시스템
	31	매장_주방
개설비용	32	기본 투자 비용

프랜차이즈란?

Q. 프랜차이즈란 무엇인가?

상호, 특허 상표, 기술 등을 보유한 제조업자나 판매업자가 소매점과의 계약을 통해 상호 이익을 근간으로 가맹체계를 맺는 시스템



CEO 인사말

연제나 김가네



- ㈜김가네 대표이사 회장
- (사)한국 프랜차이즈 산업협회 명예회장
- (사)한국 프랜차이즈 협회 회장 역임
- 중소기업부분 명예신지식인상 수상
- 중소기업 최고경영자 과정 수료

“ 호랑이의 눈매처럼 목표를 향해 예리한 판단력을 견지하되,
 황소의 걸음걸이처럼 조급하지 않으면서 우직하게
 정해진 목표를 향해 앞으로 나아간다! ”

호시우보(虎視牛步)의 마음 가짐으로 한국 프랜차이즈 산업의 발전에 기여하고, 더불어 세계속에 한국 프랜차이즈 기업의 위상을 널리 알리는 주식회사 김가네가 되겠습니다.

고객이 다시 찾는, 고객이 믿을 수 있는 명품 외식 브랜드 구축을 위하여 원칙을 지키는 경영으로 ㈜김가네 브랜드의 세계화를 위해 노력할 계획입니다. 원칙을 지키는 경영이란 고객에게 보다 맛있는 메뉴를 제공해 드리고 보다 나은 서비스로 보답을 하고, 이를 위해 가맹점 관리에 만전을 다하는 것을 말합니다. 변화하는 기업환경 속에서 기업의 유지와 성장을 도모하기 위해서는 회사 내부의 발전 가능한 전략을 통해 브랜드 파워를 형성해 나가는 것이라 생각하며 이를 기반으로 한식의 우수성을 세계에 널리 알릴 수 있도록 노력할 것입니다.

대표이사 회장 김용만



C93 M88 Y89 K80
R4 G0 B0

C20 M100 Y100 K0
R210 G0 B27



정성을 다한 음식

김가네의 '家(가)'는 '집 가'를 뜻하는 한자어로 집에서 만드는 엄마의 손맛, 정성 그대로 고객에게 대접하겠다는 의미



음식에 대한 자신감

김가네의 '김'은 김밥 전문점의 브랜드 성격을 대표하며, 창업주인 김용만 회장의 성씨로써 이름을 걸고 음식을 만들겠다는 포괄적인 뜻을 내포



남녀노소를 아우르는 친근함

김가네의 '가' 한자에서 한글로 변화하여 남녀노소 구분없이 모든 연령들이 쉽고 편하게 이용할 수 있는 친근한 브랜드로 접근하겠다는 뜻을 내포



고객에 대한 신뢰

김가네의 '네'는 그 사람이 속한 무리라는 뜻을 더하는 접미사로 프랜차이즈 가맹점들의 고객에 대한 신뢰의 정신을 함축적으로 의미



도입기 1992년~1998년

- 1992년
김가네 대학로 본점 오픈
- 1996년
가맹사업전개
- 1998년
지사설립
- 1998년
누적가맹점 60호점

성장기 1999년~2006년

- 1999년
프랜차이즈 본상 수상
- 2000년
누적가맹점 150호점
- 2004년
신사옥 준공
- 2006년
㈜김가네 법인 설립
누적가맹점 300호점

성숙기 2007년~2012년

- 2007년
경영혁신형 중소기업
- 2008년
신규 브랜드 론칭
- 2009년
ISO9001 인증획득
- 2012년
누적가맹점 400호점
김가네 창립 20주년

재도약기 2013년~

- 2013년
산자부장관상수상
마스터 프랜차이즈 계약(중국 산둥성)
- 2016년
글로벌 No.500호점 돌파
- 2017년
김가네 창립 25주년
- 2018년
진점 물류센터 완공
- 2020년
가정간편식(HMR) 론칭
- 2021년
김밥 분식업계 최초 티몬 티비온
라이브커머스 방송 론칭
- 2022년
김가네 창립 30주년

1992~2009

- 1992 ● 김가네 대학로 본점 오픈
- 1996 ● 대학로 김가네 체인본사 설립
- 1998 ● 경인지사 설립
- 2000 ● 제1회 한국프랜차이즈 대상 '외식부문 우수브랜드 대상' 수상
- 2001 ● 제2회 한국프랜차이즈 대상 '외식부문 우수브랜드 대상' 수상
- 2002 ● 제3회 한국프랜차이즈 대상 '외식부문 최우수대상 산업자원부장관상' 수상
- 2003 ● 제4회 한국프랜차이즈 대상 '외식부문 우수 브랜드 대상' 수상
- 2004 ● 제5회 한국프랜차이즈 대상 '외식부문 우수브랜드 대상' 수상
- 2005 ● 제10회 한국유통대상 '산업자원부장관상' 수상
·일본 국제상표 등록(No.4862999)
- 2006 ● 농림부장관상 수상
- 2007 ● 경영혁신형 중소기업 인증
- 2009 ● 환경부장관상 수상
·ISO9001 품질경영인증

2010~2015

- 2010 ● 제11회 한국프랜차이즈 대상 우수가맹점 수상
·2010 중소기업청 수준평가 '우수프랜차이즈 브랜드' 선정
- 2011 ● 매일경제 선정 100대 프랜차이즈
·지식서비스 최우수기업 선정
·제12회 한국프랜차이즈 대상 우수가맹점 수상
- 2012 ● 김가네 창립 20주년
·KSBA 한국소상공인 컨설팅 협회 주관 2013 유망프랜차이즈 대상 수상
·제13회 한국프랜차이즈 대상 지식경제부장관상 및 우수가맹점 수상
- 2013 ● 제14회 한국프랜차이즈 대상 산업통상자원부 장관상 수상
·김가네 중국 산둥성 가맹 지역본부 마스터프랜차이즈 체결
·2013 대한민국 창조경영인상 수상
- 2014 ● 한국외식경영대상 올해의 기업부문 수상
·제15회 한국 프랜차이즈 대상 분식 프랜차이즈 업계 최초 국무총리상 수상
- 2015 ● 서울특별시 한국프랜차이즈 에너지 대상 우수상
·대한민국 베스트 브랜드 대상 요식업 프랜차이즈 부문
·2015 매일경제선정 100대 프랜차이즈
·대한민국 소비자 대상 수상

2016~2019

- 2016 ● 대한민국 세종대왕 나눔 봉사 대상 수상
·대한민국 소비자 대상 소비자브랜드 부문 2년 연속 수상
·김밥 분식업계 최초 흡수링 창업 방송 런칭
- 2017 ● 김가네 창립 25주년
·프랜차이즈 가맹점 성공 커퍼런스 우수가맹점 선정
·글로벌경제문화발전대상 수상
·2017 매일경제선정 100대 프랜차이즈 화합과 상생을 위한 가맹점주 초청교육
·식품의약품안전처 표창
- 2018 ● 매일경제선정 100대 프랜차이즈 남양주 진접 물류센터 완공
·대학생 선호 브랜드 1위
·제6회 유통산업주간 산업부장관 표창
- 2019 ● 2019 매일경제선정 100대 프랜차이즈
·대한민국 소비자 대상 5년 연속수상
·제20회 한국프랜차이즈 대상 자랑스러운 프랜차이즈 기업인 부문 수상



2020~2022

- 2020 ● 매일경제 선정 100대 프랜차이즈
·외식 프랜차이즈 진흥원 선정 상위 5% 가맹하고 싶은 프랜차이즈
·한국공정거래조정원 선정 착한 프랜차이즈
·김가네 HMR 제품 출시
- 2021 ● 매일경제 선정 100대 프랜차이즈
·김밥 분식업계 최초 티몬 티비온 라이브커머스 방송 론칭
- 2022 ● 김가네 창립 30주년
·매일경제 선정 100대 프랜차이즈
- 2023 ● 매일경제 선정 100대 프랜차이즈



1992년 김가네 대학로 본점 오픈



2018년 남양주 진접 물류센터 완공



2022년 김가네 외관 모습

품질의 차별화

365일 매일매일 36.5°C 따뜻한 온정이 넘치는
쥬김가네의 약속!

진실한 맛 하나

귀한 햅쌀

충청지역의 햅쌀은 촉촉하게 수분을 머금고 있어
부드럽고 맛이 좋으며, 생쌀 자체가 꼬들꼬들하고
구수한 맛이 납니다. 산 좋고 물 맑은 우리 땅에서
자연의 쌀로 김가네는 밥을 짓습니다.



건강한 맛 둘

고급 김

남해안 지역의 파도는 고요하고 하천수의 영향을
받고 있어 수온 등이 적합해 김 양식에 이릅니다.
정성 들여 구운 바삭바삭한 김 맛은 어느 음식과도
궁합이 맞고 더 구수한 풍미를 느끼게 합니다.



신선한 맛 셋

청정 달걀

노른자의 풀어짐을 막기 위한 탄력제나 착색제
등 항생제를 사용하지 않은 청정 달걀. 정직한
자연의 맛을 담은 김가네는 신선한 달걀만을
공급합니다.



향긋한 맛 넷

진한 참기름

100% 참깨만을 사용하여 만든 참기름은 저온 볶음
공정을 통해 향과 맛이 더욱 진합니다.
진한 참기름은 다양한 종류의 김가네 음식 맛을
더 풍부하게 합니다.



싱싱한 맛 다섯

특선 어묵

어묵의 본고장 부산에서 고급 생선살만을 사용하여
만든 특선 어묵. 근해에서 잡아 더욱 싱싱하며 다른
지역의 어묵보다 어묵 함량이 높아 더 식감이 좋으며
쫄깃합니다.



김가네 물류

편리한 물류시스템

조리제품을 직접 생산함은 물론이고, 재료의 신선함을 유지하기 위해 업계 최고의 물류시스템을 구축하여 조리간편화를 위한 원팩시스템을 도입하였으며 반조리 및 완제품을 전국적인 물류유통시스템을 통해 매일 신선한 식자재를 가맹점에 공급하고 있습니다.



김가네 메뉴

언제나 김가네



김밥재료/소스류 등 자체 생산 및 원팩 제품 공급을 통해 가맹점의 표준화, 단순화, 전문화 실현



김가네 전메뉴 (라이트패널)

김밥

			
와사비크래미김밥 Wasabi Crab Maki GIMBAP 와사비생선크래미김밥 와사비크래미김밥	에그스팸김밥 Egg Spam GIMBAP 와사비생선크래미김밥 에그스팸김밥	홍새우롤 Shrimp Roll 생선롤 스테이크롤	돈까스롤 Pork Cutlet Roll 생선롤 스테이크롤

분식

			밥
철란치즈불닭볶음면 Fried Jjollmyeon with Spicy Chicken & Cheese 와사비생선크래미김밥 와사비생선크래미김밥	떡만두국 (고미소만두) Dumpling Soup with Sliced Rice Cake 와사비생선크래미김밥 떡만두국	냉소바 Cold Buckwheat Noodle 와사비생선크래미김밥 냉소바	

		
쫄면 Jjollmyeon 와사비생선크래미김밥 쫄면	라볶이 RABOKKI 와사비생선크래미김밥 라볶이	떡볶이 TTEOKBOKKI 와사비생선크래미김밥 떡볶이

		
라면 RAMEN 와사비생선크래미김밥 라면	우부우동 Udon with Fried Tofu 와사비생선크래미김밥 우부우동	튀김우동 Udon with Deep-fried Shrimp or Deep-fried Vegetable 와사비생선크래미김밥 튀김우동

		
모듬오징어 Assorted Fish Cake 와사비생선크래미김밥 모듬오징어	김치말이국수 Cold Noodle with Kimchi 와사비생선크래미김밥 김치말이국수	물냉면 Cold Noodle or Gimbap Noodle 와사비생선크래미김밥 물냉면

사이드

			
갈비만두 (1개) GALBI Dumpling 와사비생선크래미김밥 갈비만두	군만두 (5개) Deep-fried Dumpling 와사비생선크래미김밥 군만두	떡꼬치 (1개) Rice Cake Steamer 와사비생선크래미김밥 떡꼬치	소떡소떡 (1개) Rice Cake & Sausage Steamer 와사비생선크래미김밥 소떡소떡

				
더블치즈김밥 Double Cheese GIMBAP 와사비생선크래미김밥 더블치즈김밥	참치김밥 Tuna GIMBAP 와사비생선크래미김밥 참치김밥	소고기김밥 Beef GIMBAP 와사비생선크래미김밥 소고기김밥	얼추김밥 Spicy Anchovy GIMBAP 와사비생선크래미김밥 얼추김밥	김가네김밥 GIMBAP GIMBAP 와사비생선크래미김밥 김가네김밥

				
철란해물볶음밥 Seafood Fried Rice 와사비생선크래미김밥 철란해물볶음밥	참판치즈김치볶음밥 KIMCHI Fried Rice with Cheese 와사비생선크래미김밥 참판치즈김치볶음밥	스팸김치볶음밥 KIMCHI Fried Rice 와사비생선크래미김밥 스팸김치볶음밥	등심돈까스 Pork Cutlet 와사비생선크래미김밥 등심돈까스	치즈돈까스 Pork Cutlet with Cheese 와사비생선크래미김밥 치즈돈까스

				
오므라이스 Dandel Rice 와사비생선크래미김밥 오므라이스	돼지김치찌개 Braised KIMCHI with Pork 와사비생선크래미김밥 돼지김치찌개	순두부찌개 Spicy Soft Tofu Stew 와사비생선크래미김밥 순두부찌개	육개장 Spicy Beef Stew 와사비생선크래미김밥 육개장	부머찌개 Sausage Stew 와사비생선크래미김밥 부머찌개

				
철란낙지덮밥 Spicy Baby Octopus over Rice 와사비생선크래미김밥 철란낙지덮밥	닭갈비덮밥 Spicy Chicken over Rice 와사비생선크래미김밥 닭갈비덮밥	제육덮밥 Spicy Pork over Rice 와사비생선크래미김밥 제육덮밥	김치가스동 KIMCHI Kasu-don 와사비생선크래미김밥 김치가스동	커리덮밥 Curry over Rice with Deep-fried Chicken or Deep-fried Shrimp or Pork Cutlet 와사비생선크래미김밥 커리덮밥

			
소불고기덮밥 BULGOG over Rice 와사비생선크래미김밥 소불고기덮밥	치킨마요덮밥 Deep-fried Chicken over Rice 와사비생선크래미김밥 치킨마요덮밥	김치불고기롤솜밥 KIMCHI BULGOG BOMBAP 와사비생선크래미김밥 김치불고기롤솜밥	스팸옛날도시락 Classic Lunch Box with Spam 와사비생선크래미김밥 스팸옛날도시락

			
김말이튀김 (1개) Deep-fried Seaweed Roll 와사비생선크래미김밥 김말이튀김	이채튀김 (1개) Deep-fried Vegetable 와사비생선크래미김밥 이채튀김	오징어튀김 (3개) Deep-fried Squid 와사비생선크래미김밥 오징어튀김	왕새우튀김 (3개) Deep-fried Shrimp 와사비생선크래미김밥 왕새우튀김

언제나 김가네



창업절차

STEP 01

가맹상담

본사방문, 전화, 인터넷 상담, 개설절차 안내 및 희망지역의 상권추천, 상권, 입지조사시 점검 유의사항 상담

STEP 02

상권조사/점포개발

전국 상권 분포도 및 과학적 Data 활용 지역상권 및 점포 입지조사, 경쟁업체 조사, 향후 상권변화 예측 점포 인허가 사항 점검

STEP 03

상권평가

추정 손익 계산 점검(B.E.P등) 순이익 및 투자 타당성 분석, 입지분석 및 결정

STEP 04

점포계약

계약전 철저한 인허가 사항 사전점검, 점포 계약시 법적 보호장치 제시, 가맹점별 통상사용권 설정

STEP 05

가맹계약/공사계약

개점 계획 협의(자금, 일정 운영 등) 전문 인테리어 시공(합리적인 Option 형태), 점포 형태 결정(Lay-out)

STEP 06

교육 및 오픈 후 지원

교육 평가제도 시행, 현장중심 교육, 개점 판촉 지원, 매출분석, 각 분야 Supervisor 수시지도, 종합지도 및 평가, 전사적인 광고 및 홍보 지원

상품 차별화 및 경쟁력

연제나 김가네

연구개발센터 (R&D, Research and Development Center)

- 메뉴별 품질관리(QC) 담당제를 통한 체계적 메뉴관리 및 메뉴테스트
- 고객 니즈에 부합하는 신메뉴 개발 및 메뉴 리뉴얼
- 브랜드 및 신제품 개발을 위한 각종 테스트 집기 구비 및 품질개선을 위한 공정 개선 분기별 실시



중앙집중식조리센터 (CK, Central Kitchen)

- 소스류 40여 종, 반조리 제품 20여 종 자체생산
- 철저한 검수를 통한 위생적인 제품관리
- 당일 생산 당일 배송 원칙에 따른 인공 보존료 미사용 및 유통기간 최단 설정(최소 재고 운영)



물류센터 및 배송시스템 (SIT, Strategy Implementation Team)

- 신선식품(채소류, 어패류 등) 당일 입·출고
- 제품 형상에 따른 냉장고, 냉동고 별도 관리
- 육류전용 냉장고 설치
- 자재창고를 통한 품질 경쟁력 높은 공산품 대량 구매 가능



관리시스템 (Supervisor, Menuvisor, Route manager)

- 체계적인 가맹점 운영 매뉴얼 제공
- 가맹점 & 영업관리
- 고객서비스 마케팅 교육
- 완벽한 조리 매뉴얼 제공



가맹점 매출증대 프로그램



Since 1992

EVERY TIME GIMGANE

가맹점 매출 향상 지원 >>

- 01 마케팅 지원**
· 이벤트 프로모션을 통한 가맹점 매출 활성화
- 02 SV 지원**
· 파견 근무를 통한 매장 지원
· 매출 저조 원인 분석
- 03 홍보 지원**
· 광고 홍보
· 신문 및 바이럴, PPL 광고를 통한 브랜드 홍보
- 04 메뉴개발 지원**
· 신메뉴 개발을 통한 영업 활성화
- 05 판촉지원**
· LSM 지원
· 매장 상황에 맞는 판촉, 홍보지원

국내 창업 및 프랜차이즈 현황

창업현황



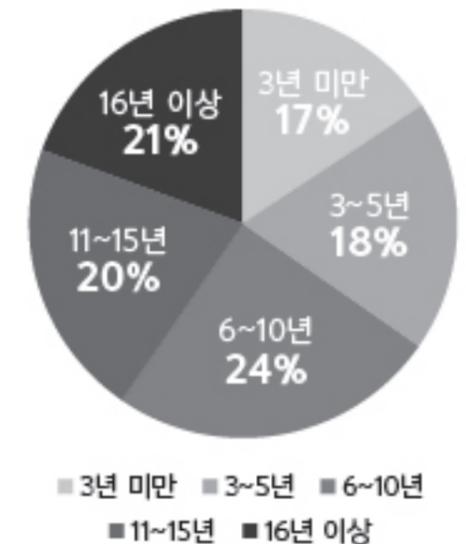
프랜차이즈 현황



- 연간 110만 명 이상의 창업으로 창업시장이 다소 활발해 보이지만, 85만 명 이상의 폐업으로 창업시장의 불안정한 모습을 띄고 있음.
- 프랜차이즈의 경우 최근 증가폭이 완만하나, 지속적으로 브랜드와 기업 수가 꾸준하게 증가하고 있으며 2019년 말 기준 프랜차이즈 브랜드 수는 6,353개로 집계 됨.

김가네 현황

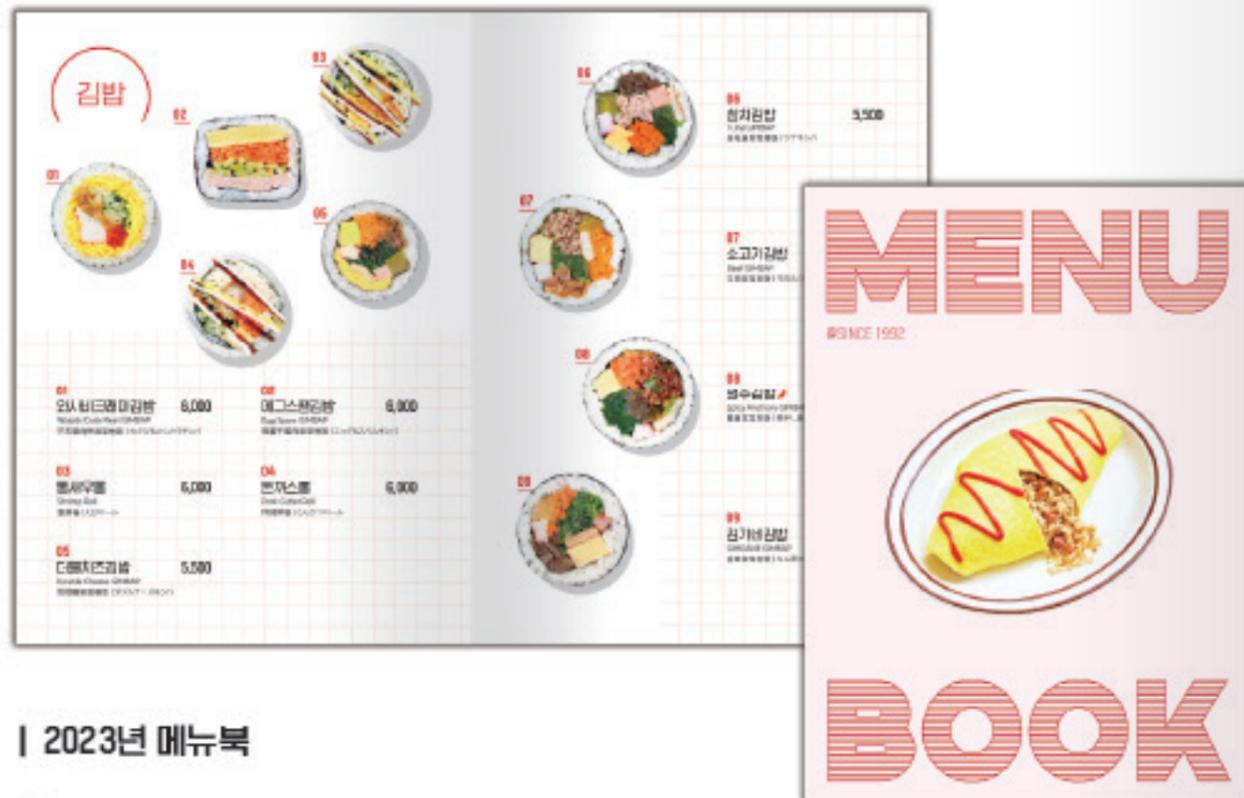
- 5년 이상 운영 가맹점 분포 65%
- 가맹점 평균 운영기간 9.7년



메뉴북 디자인



| 2022년 메뉴북



| 2023년 메뉴북

메뉴 홍보 포스터



공모전/이벤트 마케팅 및 홍보

공모전 주최

'김가네 어린이 공모전'은 고객 성원에 대한 감사와 브랜드 인지도 제고를 위한 캠페인으로 미래의 주역인 어린이들에게 행복한 추억을 만들어주기 위해 지난 2014년부터 매년 시행 중입니다. 수상작은 한정판 도시락 패키지와 모바일 전시관을 통한 관람 서비스 등으로 제공하고 있습니다.

I 공모전 포스터



I 한정판 도시락 패키지



I 모바일 전시관



프로모션 포스터 및 홍보

김가네만의 브랜드 특성을 살린 전략적 홍보활동으로 다양하게 기획하고 제작되는 프로모션 포스터를 꾸준히 선보이고 있으며, 매년 박람회 참여를 통해 브랜드 인지도 제고 효과를 강화하고 있습니다.



2022 하반기 프로모션 포스터

2022 상반기 프로모션 포스터

2021 하반기 프로모션 포스터



티론 티비온 라이브커머스 방송



김가네 브랜드 광고 영상



김가네 30주년 기념 브랜드 광고 영상

SNS 마케팅 및 홍보

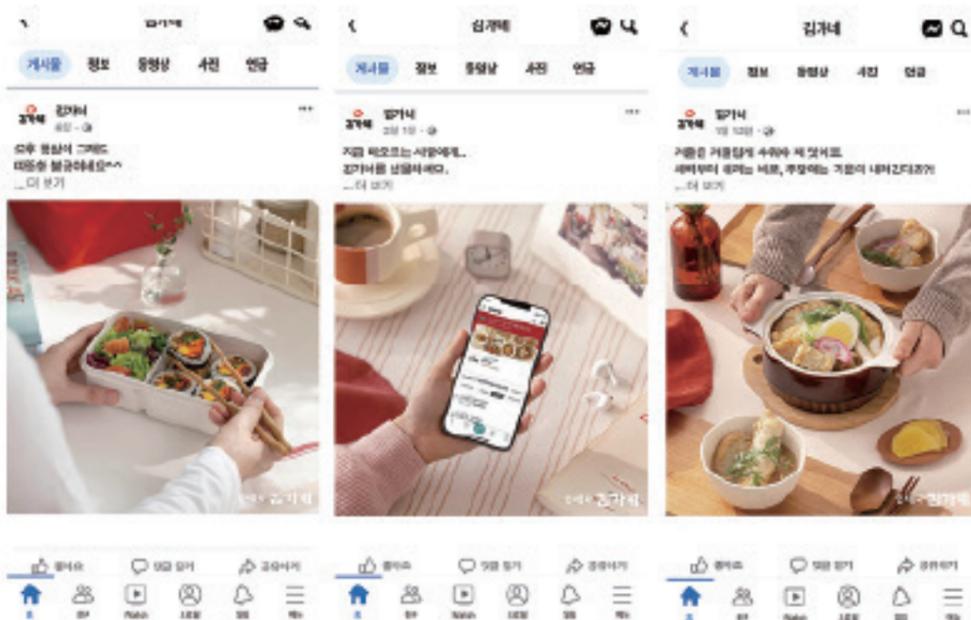
SNS 채널 운영

김가네 SNS 공식 계정에서는 지속적인 브랜드 가치를 제고하기 위해 메뉴 홍보 및 이벤트 프로모션을 통해 다양한 방식으로 소비자와의 소통을 활발히 하고 있습니다.

인스타그램 @gimgane_official



페이스북 facebook.com/gimgane7127



유튜브 youtube.com/channel/UCSoX0xvdMGNBHTM1Ra_lxrg



네이버 블로그 blog.naver.com/gimkong7127



매장_외부



매장_내부





매장_셀프시스템



자동 김밥기계



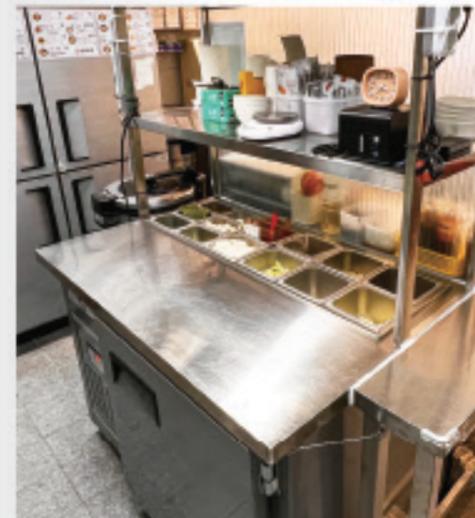
키오스크



포스



매장_주방



기본 투자 비용

실평수 49.5㎡ (15평) 기준

구분	지원내용	금액
가맹비	상표 및 서비스 사용권 Know-how, 운영지도, 개점 지원비 등	700만원
교육비	메뉴 및 운영(마케팅,接客 서비스 등) 교육	300만원
인테리어비	3.3㎡당 200만원	3,000만원
간판비	전면 간판 및 기타 사인물	500만원
시설비	POS, 토평테이블, 주방시설(대형냉장고 등), 의자, 탁자, 집기류 일체	2,800만원
계약이행보증금	계약이행보증금(만료시 반환)	200만원
합계		7,500만원

※인테리어 공사(상·하수도 도시가스, 전기 증설, 덕트, 냉난방 등) 비용은 매장 특성에 따라 추가됨.

※점포의 구조형태 및 지역별 비용이 상이 할 수 있습니다.(세부사항은 개별상담이 필요합니다.)

家 김가네